UntitledBooktemp.book Page 22 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE POUR LA PREMIÈRE FOIS

MISE EN PLACE

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

DIAGNOSTIC DES PANNES

SERVICE APRÈS-VENTE

UntitledBooktemp.book Page 23 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE POUR LA PREMIÈRE FOIS

IMPORTANT Cette table de cuisson est conforme à la règlementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique.

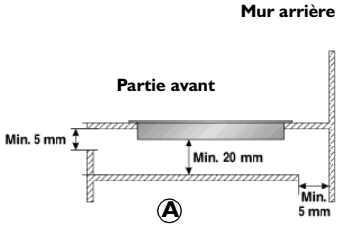
AVERTISSEMENT Les porteurs de pacemaker ne doivent pas s'approcher de l'appareil. Il est en effet impossible de s'assurer que tous les pacemakers répondent aux mêmes normes que cet appareil et de garantir l'absence d'interférence.

- Pour tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour les consulter ultérieurement.

MISE EN PLACE

Table de cuisson

- **La table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail de 38 à 60 mm d'épaisseur.**
- **La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson en vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation situé en dessous doit correspondre aux dimensions indiquées sur la figure "A".**
- **Si la table de cuisson est installée à côté d'un meuble de cuisine, laissez un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.**
- Découpez dans le plan de travail une ouverture aux dimensions indiquées dans la fiche produit fournie à part.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, appliquez le joint de série (sauf s'il est déjà en place).
- Si le plan de travail est en marbre, la table de cuisson doit être fixée avec le kit d'installation que vous pouvez vous procurer auprès du Service Après-vente. Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plane.

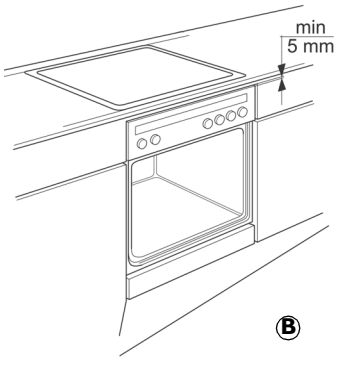


Attention

Afin de protéger les circuits électriques des surchauffes qui pourraient les endommager, nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes.

- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin de ne pas exposer les circuits électroniques à la vapeur et à l'humidité.**

Si vous installez un four (de notre production) sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement et respectez les distances mentionnées sur la figure **"B"**. N'encombrez pas l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, panneaux, supports, etc.).



Si le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), n'utilisez pas la table de cuisson en même temps que cette fonction.

Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximum admise, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson.

- **Eteignez la table de cuisson après l'emploi.**

UntitledBooktemp.book Page 24 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Le branchement électrique doit être réalisé avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation. L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement la règlementation en vigueur en matière de sécurité et d'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux directives de la société locale de distribution d'électricité. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages résultant du non-respect des normes de sécurité ci-dessus. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F, en suivant les indications du tableau ci-dessous :

Tension d'alimentation.

Conducteurs	**Nombre x section**
230 V ~ + ⏚	3 X 2,5 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 X 2,5 mm^2 (uniquement pour l'Australie)
230 V 3~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2

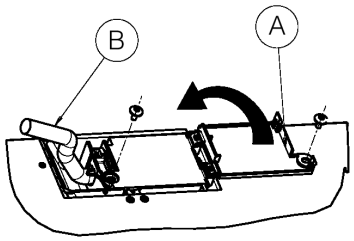
L'appareil doit être raccordé au secteur à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.

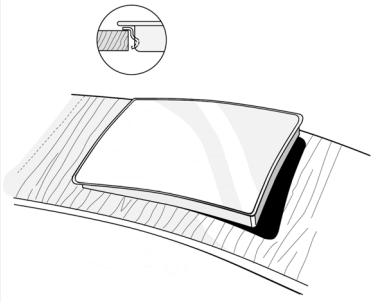
IMPORTANT : Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et écarter tout risque de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base.

Connexion au bornier

Remarque : Le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole ⏚ de terre et doit être plus long que les autres fils.

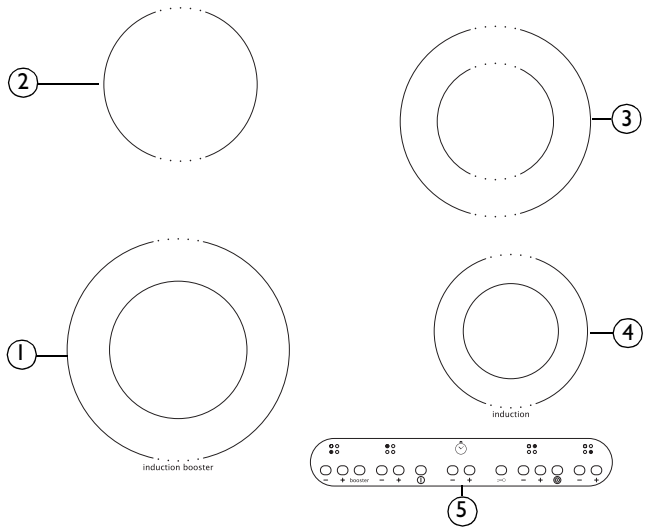
- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation **(B)**.
- Dénudez la gaine des fils d'environ 10 mm. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma placé à côté.
- Fixez le cordon d'alimentation **(B)** avec le serre-câble.
- Fermez le bornier avec le couvercle **(A)** en le fixant avec la vis spéciale.
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme le montre la figure.





UntitledBooktemp.book Page 25 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



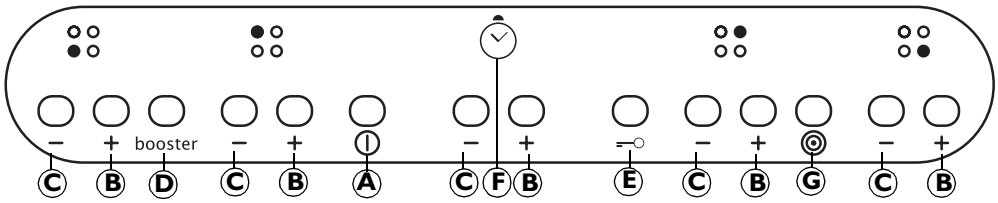
1. Foyer à induction Ø 210 mm
2. Foyer radiant Ø 145
3. Double foyer radiant Ø180
4. Foyer à induction Ø 145 mm
5. Afficheur

Attention
Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas :
- d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat
- de casseroles en métal à fond émaillé.

Tout défaut esthétique (rayures, traces, etc.) doit être signalé immédiatement au moment de l'installation.

TYPE : PLEAM 230 V~/400 V 3N ~ 50 Hz 6.6 kW
TYPE : PLEAM 230 V~ 50 Hz 6.6 kW (uniquement pour UK)

UntitledBooktemp.book Page 26 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM



A	Marche/Arrêt	**E**	Sécurité
B	Augmentation de la température	**F**	Minuterie
C	Diminution de la température	**G**	Sélection/Désactivation du double foyer de cuisson
D	Ébullition rapide		

IMPORTANT : Avant d'allumer la table de cuisson, désactivez le DISPOSITIF DE SÉCURITÉ en appuyant sur le bouton "**E**".

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyez 2 secondes sur la touche **"A"**. **"0"** apparaît sur l'afficheur des 4 foyers de cuisson. Si aucun des foyers de cuisson n'est activé pendant les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
Appuyez sur l'un des boutons **"B"** correspondant au foyer que vous souhaitez utiliser.
Sélectionnez la puissance désirée en appuyant sur les touches **"B"** ou **"C"**. Les allures de la table de cuisson vont de 1 à 9.
IMPORTANT : Après la programmation de l'allure, le foyer à induction s'éteint dans les 60 secondes qui suivent si vous ne posez pas un récipient dessus.
Pour modifier l'allure d'un foyer, appuyez sur les boutons **"B"** ou **"C"**.
Si vous appuyez simultanément sur les boutons **"B"** et **"C"**, le foyer s'éteint.
Si vous appuyez sur le bouton **"A"**, tous les foyers allumés s'éteignent.

La fonction **SÉCURITÉ ENFANTS** s'active quand on appuie sur le bouton **"E"** et reste en service tant que le voyant rouge est allumé au-dessus du bouton de la fonction. Cette fonction verrouille toutes les commandes, à l'exception du bouton Marche/Arrêt de la table de la cuisson **"A"**. Elle reste active même lorsque la table de cuisson a été éteinte puis remise sous tension. Pour la désactiver, appuyez à nouveau sur le bouton **"E"** jusqu'à ce que le voyant au-dessus du bouton de la fonction s'éteigne.

La fonction **MINUTEUR** (selon les modèles) peut être utilisée comme horloge et comme minuteur pour les foyers de cuisson sélectionnés. Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton qui porte le pictogramme d'une horloge **"F"**. Pour programmer le minuteur, sélectionnez d'abord le foyer de cuisson désiré à l'aide d'un des boutons **"B"**. Un voyant s'allume à côté du foyer de cuisson sélectionné. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **"F" +/-** (1-99 min).
La fonction minuteur commence automatiquement le compte à rebours et le voyant rouge reste allumé.
Un signal retentit à la fin du temps de cuisson programmé. Si un foyer de cuisson a été programmé avec le minuteur, il est désactivé et le voyant rouge s'éteint également.
La fonction minuteur peut être utilisée également pour activer l'un des foyers de cuisson.
Pour utiliser cette fonction comme un compte-minutes, appuyez sur le bouton qui porte le symbole d'une horloge "F", réglez la puissance du foyer sur "0" (zéro) et sélectionnez le temps avec les boutons **"F"+/-**.
Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

booster

La fonction **ÉBULLITION RAPIDE** règle la chaleur au-dessus du niveau maximum pour amener plus rapidement l'eau à ébullition.
Pour activer cette fonction, sélectionnez un foyer à l'aide de la touche **"B"** et appuyez sur la touche **"D"**.
La lettre **P** s'affiche.

Fonction **DOUBLE FOYER DE CUISSON** (selon les modèles). Appuyez sur la touche **"G"** pour désactiver et activer la couronne externe du double foyer de cuisson.

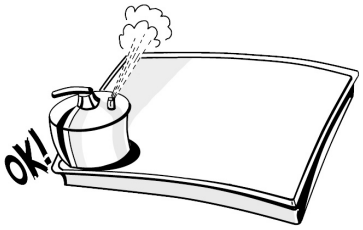
H

SIGNAL DE CHALEUR RÉSIDUELLE
Lorsque le foyer de cuisson a été mis hors tension, l'indicateur de chaleur résiduelle **"H"** reste allumé ou clignote en alternance avec **"0"** tant que la température dépasse les limites de sécurité.

IMPORTANT: Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. Une utilisation prolongée de la même puissance éteint automatiquement le foyer (par exemple, après 1 heure à la puissance maximum).

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont la base a un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. réduisez la quantité d'eau pour diminuer le temps de cuisson.
- Un autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps.



POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est bien placé au centre du foyer dessiné sur la table à induction.

Les tables à induction fonctionnent uniquement avec des ustensiles en métal. On peut utiliser aussi des casseroles émaillées, en fonte ou en acier spécial. Les fabricants apposent le tampon “INDUCTION” sur le fond de leurs ustensiles pour certifier leur compatibilité avec les foyers à induction.

Les tables à induction FONCTIONNENT UNIQUEMENT avec des ustensiles classiques en acier inoxydable, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

Utilisez un aimant pour vérifier que les ustensiles sont en métal.

- Vous obtiendrez de meilleures performances de votre table de cuisson si vous utilisez des casseroles compatibles avec la cuisson à induction, de dimension égale ou légèrement supérieure à celle du foyer de cuisson dessiné sur la table vitrocéramique.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables, comme l'indique le symbole (♺).

2. Appareils pour usage domestique

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE (Directive WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment, sur l'élimination des déchets électriques et électroniques). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez à protéger l'environnement.

  Le symbole apposé sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes sur l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.
  Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson est adaptée au contact avec les denrées alimentaires et conforme à la Directive CEE n° 1935/2004.
- Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour la cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.
- Cet appareil est conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec
- les dispositions sur la sécurité de la Directive “Basse tension” 2006/95/CE (qui remplace la Directive 73/23/CEE et ses modifications)
- les mesures de protection prévues par la Directive CEM 89/336/CEE sur la “compatibilité électromagnétique”
- les dispositions de la Directive 93/68/CEE.

UntitledBooktemp.book Page 28 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avertissement : Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants de l'appareil pour éviter tout risque de brûlure. La table à induction ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
Contrôlez que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance de l'appareil, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure leur surveillance ou ne leur fournisse les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, retirez la fiche de la prise de courant.
- Éloignez les enfants de la table de cuisson lorsqu'elle est en service et lorsqu'elle vient d'être éteinte.
- La réparation et le réglage de l'appareil doivent être réalisés exclusivement par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils électriques proches de la table de cuisson n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes.
- Les foyers ne s'allument pas si les ustensiles de cuisson utilisés ne sont pas au bon diamètre ou ne peuvent pas être détectés magnétiquement. Dans ce cas, l'afficheur commence à clignoter. Le foyer commence à chauffer quand on y pose un ustensile adapté. Si vous mettez plus d'une minute à poser l'ustensile sur la table, le foyer s'éteint automatiquement.
- **Ne faites pas fonctionner les foyers à vide.**
- Évitez absolument d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Le débordement de liquides peut désactiver la table de cuisson. Pour la réutiliser, essuyez soigneusement la zone des commandes.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes ou cuillères sur la table de cuisson car ils peuvent devenir brûlants.
  Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas :
  - d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat
  - de casseroles en métal à fond émaillé.
  - Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ⏻.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou point d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments qui peuvent s'enflammer.
- Si la surface vitrocéramique se brise ou se fêle suite à un choc violent (projection d'objets, etc.), débranchez la table de cuisson du secteur et appelez immédiatement votre Service Après-Vente.
- Ne placez pas d'aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des torchons sur les foyers de cuisson chauds.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, pour éviter de la rayer.
- Évitez de renverser du sucre ou des substances du même type sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien données dans cette notice.
- Ne réchauffez jamais les aliments en conserve directement dans leur boîte en métal.

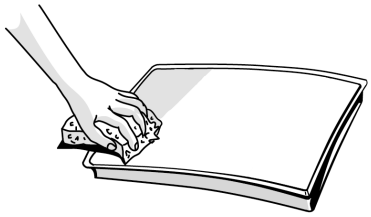
UntitledBooktemp.book Page 29 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Il est bon de prendre l'habitude de nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation. Avant de procéder au nettoyage de votre table de cuisson, attendez qu'elle ait complètement refroidi. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliterez le nettoyage.
Attention : Évitez absolument d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramique.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir de série et de produits de nettoyage spéciaux.
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Les aliments sucrés (comme le caramel, le jus de fruit, la marmelade, etc.) qui ont débordé pendant la cuisson ou les éclaboussures de sucre doivent être ôtés immédiatement à l'aide du racloir.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de produits chlorés (Javel), de sprays nettoyants pour fours ou de tampons à récurer.

Traitez régulièrement la table de cuisson avec une cire de protection spéciale pour tables de cuisson vitrocéramique.
Attention
Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des arrivées ou refoulements d'air de refroidissement. L'accumulation de poussière peut gêner la ventilation et le refroidissement du système électronique et compromettre le fonctionnement de la table de cuisson.



DIAGNOSTIC DES PANNES

La table de cuisson ne fonctionne pas

- Avez-vous appuyé sur les touches de commande en suivant les instructions de la section "Utilisation de la table de cuisson" de la "Fiche produit" jointe ?
- Interruption de l'alimentation
- Avez-vous essuyé soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée ?

1. Si, à l'allumage ou pendant le fonctionnement normal de la table de cuisson, la lettre "F" clignote sur l'afficheur en alternance avec les chiffres 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 9, contactez le Service Après-vente en indiquant le numéro de code qui s'affiche.
2. L'arrêt de l'appareil après un fonctionnement prolongé peut indiquer que la température interne est trop élevée. Attendre quelques minutes que l'appareil ait refroidi avant de le rallumer.

Attention !
Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

Ventilateur de refroidissement
La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement commandé par la température interne. Si la température dépasse les limites de sécurité, le système réduit l'alimentation des foyers automatiquement et progressivement.
Si nécessaire, la table de cuisson est désactivée et les touches sont bloquées jusqu'à ce que la température redescende en dessous du niveau de sécurité.

UntitledBooktemp.book Page 30 Wednesday, December 10, 2008 12:43 PM

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Essayez de remédier par vous-même à la panne (voir “Diagnostic des pannes”).
2. Éteignez et rallumez l'appareil et vérifiez si le fonctionnement se rétablit.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Veuillez donner les informations suivantes : brève description de la panne

- type et modèle exact de l'appareil
- numéro de série (après le mot “Service” sur la plaque signalétique en dessous de la table de cuisson. Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie)
- adresse complète et numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter **un des Services Après-vente agréés** indiqués dans le livret de garantie.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000